

DROGONE 2005

Campania Aglianico
Aglianico d'Irpinia 100%

IL TERRITORIO, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

- **Età dei vigneti:** 70 anni.
- **Suolo:** flysch arenaceo - argilloso
- **Estensione del vigneto:** 1 ha, lavorato in modo naturale - tradizionale
- **Produzione per ettaro:** 60 q
- **Esposizione:** sud – sud ovest
- **Altitudine:** 450 m
- **Forma di allevamento:** raggiera tradizionale avellinese
- **Periodo di vendemmia:** prima settimana di novembre
- **Vendemmia:** Raccolta manuale delle uve con selezione rigorosa dei grappoli

IN CANTINA

Pigiadiraspatura, fermentazione con lieviti naturali e macerazione in contenitori di acciaio per 30 giorni. Affinamento tonneaux di terzo passaggio per 24 mesi. Sei mesi di affinamento in bottiglia. Nessuna chiarifica. Nessuna filtrazione.

- **Resa uva/vino:** 50 %
- **Bottiglie prodotte:** 3000

CARATTERISTICHE ANALITICHE

- **Titolo alcolometrico:** 12,81 % vol
- **Acidità totale:** 6,40 g/l
- **Estratto secco:** 29,1 g/l
- **Solforosa totale:** 62 mg/l

Cantina Giardino s.r.l.
Via Petrarca 21/B
83031 Ariano Irpino (Avellino)
tel +39 (0)825 872288
tel/fax + 39 (0)825 873084

info@cantinagiardino.com
www.cantinagiardino.com